

Lovacke šnicle (5)



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 manje junece šnicle
- 3 **cena** belog luka
- brašno
- ulje
- suvi biljni zacin, biber
- **malobelog** vina
- **malovode**

Priprema

Šnicle izlupati, zaciniti, uvaljati u brašno i pržiti na ulju.

Kada su pržene poreati ih u vatrostalnu posudu i posuti sa malo naseckanog belog luka.

Ostatak belog luka malo propržiti, dodati mu kašiku do dve brašna i još malo pržiti. Zatim dodati malo vode, da sos ne bude gust i zacine i preliti preko šnicli.

Šnicle peci 30 minuta na 200 C. Pred kraj preliti belim vinom i još malo peci.

Savet